



Lammaskiekuraa ja paistettua kesäkaalia

Aineet: 3-4 annosta
500 g lammasmakkaraa
Paistettu kesäkaali:
1 (noin 500 g) varhaiskaalin kerä
1 omena
1 dl vihreää sipulinvartta tai kevätsipulia
silputtuna
2 rkl voita
1 tl suolaa
1-2 rkl siirappia
0,5-1 tl mustapippuria rouhittuna
1 rkl etikkaa
100 g smetanaa
tuoretta meiramia

Valmistus: Grillaa, paahda tai pariloi huoneenlämpöinen makkara.

Paistettu kesäkaali: Leikkaa varhaiskaali isoiksi paloiksi, paloittele pesty omena ja silppua sipulinvartret.

Kuumenna voi paistinpannussa ja ruskista kaalinpalat ja omena. Mausta suolalla, siirapilla, pippurilla ja etikalla. Lisää smetana ja anna hautua 5-10 minuuttia.

Ripottele meiramisilppu päälle. Tarjoa rapeaksi paistetun makkaran ja hyvän leivän kanssa.